# Mas de la Rosa

## 2018



**DOQ:** Priorat

Variedades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia:

Cariñena: A partir del 17 de octubre Garnacha: A partir del 12 de octubre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 8-9 días

Tipo de fermentación: En pequeños depósitos de acero inoxidable

Tiempo de fermentación: 7-8 días Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: En foudre de 1.500 litros durante 16 meses

Fecha de embotellado: Octubre del 2020

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,46

Acidez total: 5,84 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1,3 g/L - Datos internos - Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10-15 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 2.020 Magnum (150 cl): 100 Jeroboam (300 cl): 30

## Comentarios cosecha:

El año 2018 fue en general un año lluvioso y con temperaturas moderadas, situándose ligeramente por debajo de la media de los últimos años. El ciclo vegetativo fue especialmente lluvioso en primavera y finales de octubre. La meteorología destacó por una salida del invierno e inicio del ciclo vegetativo con una pluviometría superior a la media, y por un final de ciclo vegetativo marcado por una primavera e inicio de verano con temperaturas calurosas pero moderadas. Esto provocó que el crecimiento vegetal terminara más tarde de la media de los últimos años. En la zona de Porrera, una segunda mitad de septiembre soleada y con aire seco propició que se llegara a inicios de octubre en perfectas condiciones de maduración y sanidad de la uva.

#### Premios:

- · Cosecha 2018: 96 puntos, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- · Cosecha 2017: 99 puntos, Grupo Gourmets 2021
- · Cosecha 2017: 99 puntos, Proensa 2021
- · Cosecha 2017: 99 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2021
- · Cosecha 2017: 95 puntos, Wine Spectator 2021
- · Cosecha 2017: 94 puntos, 100% Blind Tasted Andreas Larsson 2021
- · Cosecha 2017: 94 puntos, JamesSuckling.com 2021
- · Cosecha 2017: 97 puntos, Decanter 2020
- · Cosecha 2017: 97 puntos, Semana Vitivinícola 2020
- · Cosecha 2017: 95 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2019









Localización: Porrera - Finca Mas de la Rosa

**Historia:** Mas de la Rosa es un antiguo viñedo ahora propiedad de Familia Torres. En este enclave incomparable en el Priorat, crecen cepas de garnacha tinta y cariñena de más de 80 años. El excepcional terroir del Priorat y la selección de las uvas más exquisitas han servido de inspiración para este proyecto, una edición limitada de nuestro vino icono de Priorat.

Año de plantación de las vides: 1939-1940

Superficie: 1,86 Has

Elevación: 430-480 m

Pendiente: Aprox 30%

Orientación: SE

Rendimiento: Aprox. 1400 Kg/ha

### Suelo:

A este viñedo se le llama "Coster" (palabra catalana que significa pendiente pronunciada). El suelo es poco profundo, de un solo horizonte e inmediatamente debajo (alrededor de 10-15 cm) está compuesto por lecho de roca. Relativamente ácido, con bajo contenido de materia orgánica formado por la desintegración de la licorella, rocas laminadas de color cobre oscuro entre las cuales las raíces de las vides cavan en busca de humedad, agua y nutrientes

## Pluviometría:

Media anual (histórico): 509 mm Total anual (añada actual): 886 mm

# Temperatura:

Media anual (histórico): 14,9°C Media anual (añada actual): 14,6°C